

Mittags Empfehlungen

Tagessalat 7.50

Tagessuppe – Tomatensuppe mit Schnittlauchöl 7.50

Fisch Menu 25.50

Gebratenes Seesaiblingsfilet * an Kokos-Yuzusauce
dazu Jasminreis und Romanesco

Fisch Empfehlung 35.50

Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce
Petersilienkartoffelpüree, Sommergemüse und Schnittlauchöl

Fleisch Menu 24.50

Schweinhalsbraten an Meaux-Senfsauce
dazu Bratkartoffeln und glasierte Rüebl

Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce 29.50

Quarkspätzli und Sommergemüse

Rind-Empfehlung 43.50

Rindsfiletwürfel an rassisger Stroganoffsauce
dazu Quarkspätzli und Blattspinat

Lamm-Empfehlung 32.50

Lammnierstück an Portweinjus
dazu Quarkspätzli und Blattspinat

Vegetarisch & Vegan

Vegetarisches Menu 22.50

Blätterteigkissen gefüllt mit cremigem Pilzragoût
dazu Rüebl-Erbsengemüse

Veganes Menu 22.50

Indische Samosas an rassisger Madras-Currysauce
auf Gemüsebeet und Mango-Espuma

Salat-Empfehlung

Wurst-Käsesalat garniert 23.50

mit bunten Zupfsalaten an Hausdressing, Essiggurkenstreifen & Schalotten
dazu eine Schale Pommes Frites

* Zucht Island ** Wildfang Estland

Candela Spezialitäten

Rauchlachs-Tatar aus unser Räucherboutique im Toggenburg

mit Honig-Dillsauce, Meerrettichmousse & Toast

34.50

Tuna- und Lachs-Sashimi

an Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Pisokresse, Frühlingszwiebeln, eingelegtem Ingwer und grünem Papayasalat

34.50

Gebratene Riesencrevetten

mit Furikake-Sesamgewürz

dazu grüner Papayasalat mit Rüebli, Peperoncini, Erdnüssen & Koriander

38.50

Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise

dazu Süsskartoffelpüree, «Cancha»-geröstete Maiskörner, eingelegte rote Zwiebeln, Nacho Chips & Koriander

34.50

Rindstatare mit Whisky angemacht

Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter & Toast

34

180 g Japanisches Beef-Tataki im Sesammantel - Rindsfilet-Carpaccio

an Ponzusauce, Dashi, Chiliöl, Frühlingszwiebeln & Furikake-Sesamgewürz

dazu marinierter Weisskohlsalat

38.50

Sommer Salate

Gebratenes Zanderfilet

mit Kräutercremesauce

35

Pikante Riesencrevetten «Chorizo»

mit fermentiertem Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer

38.50

Rosa gebratenes Lammfilet

mit Himbeer-Speckjus

38.50

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel 180g «Teriyaki-Style»

mariniert an einer japanischen Würzsauce mit Ingwer, Chili & Schalotten dazu Furikake-Sesamgewürz

42

200 g rosa gebratene Rindsfiletmédailles

dazu Café de Paris

48

Dazu servieren wir unsere Salatbowle mit Schweizer Freiland-Ei, verschiedenen Blattsalaten, Früchten, Gemüse gerösteten Kernen & Nüssen an Haus- oder Balsamico Dressing

Portion Pommes Frites

7

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.